

Sirosen ravintolataidot palkittiin Japanissa

Ammattitaidon maailmanmestaruuskisoissa mitteli taitojaan kaikkiaan neljä jyvaskyläläistä.

Riikka Valtonen

Jyvaskylän ammattiopistosta vuonna 2004 valmistunut **Miia Sironen** sijoittui ensimmäiselle sijalle tällä viikolla käydyissä ammattitaidon maailmanmestaruuskisoissa Japanissa. Sirosen lajina kilpailussa oli ravintolapalvelu, jossa kilpailijoiden piti muun muassa fileoida kala, paloitella ankka ja liekittää banaaneja asiakkaan läsnäollessa.

Jyvaskylässä Ravintola Pöllöwaarissa työskentelevän Sirosen vahvuutena kilpailussa oli tasainen laatu ja virheettömyys sekä saliruuun valmistus. Ravintolapalveluun kuuluvat myös kattaminen, viinien ja muiden alkoholijuomien tunnistus sekä tarjoilu.

Lapsesta asti tarjoilijaksi halunnut Sironen valmistautui kilpailuun harjoittelemalla lähes päivittäin normaalin työnsä ohella. Kansainvälistä kokemusta hän haki harjoittelujaksoilta Espanjasta ja Kyprokselta. Voittoa tavoittelemaan lähtenyt Sironen harjoitteli myös viikoittain valmentajan kanssa.

– Tarjoilijalla mikään päivä ei ole samanlainen, Sironen kuvaillee ammattiaan kilpailun suomalaisilla nettisivuilla.

Hän pitää työstään paljon ja uskoo jatkavansa ravintola-alalla tulevaisuudessakin.

– Työni on tällä hetkellä niin mielekästä, että en halua siitä luopua, hän kertoo.

Kaikkiaan Suomen joukkue saavutti WorldSkills Shizuoka 2007 -kilpailuissa kahdeksan mitalia, joista kaksi kultaa ja yksitoista diplomitason suoritusta. Näillä saavutuksilla Suomi sijoittui jaetulle seitsemännelle sijalle kilpailuihin osallistuneiden 46 maan joukossa. Yhteensä Suomen joukkue osallistui lähes neljäänkymmeneen lajiin.

Sirosen lisäksi Jyvaskylän ammattiopistosta valmistuneita nuoria oli Japanissa kilpailemassa kolme: **Mikael Korpela** Verkosivujen tuottaminen -lajissa, **Ville Hietikko** Autoasennus-lajissa ja **Maiju Vähäkainu** Graafinen suunnittelu-lajissa.

Edellisiin, kaksi vuotta sitten järjestettyihin kilpailuihin verrattuna Suomen mitalisaalis pysyi samana, mutta diplomitason suorituksia saatiin edellisissä kisoissa kuusi enemmän. Sirosen kulta oli Suomelle ensimmäinen ravintolapalvelulajista WorldSkills-kilpailuissa, joihin Suomi osallistui nyt kymmenennen kerran.